

VOSS
det nye danske komfur

Brugsanvisning



Model nr.: Elk 8000-al

Produkt nr.: 948 203 002


Serienr.: **NOTER SERIENUMMERET HER**

Brugsvejledningsnr.: 325 88-7320 Rev. 4-306

VOSS ønsker Dem tillykke.

Kære kunde,

Tillykke med Deres nye VOSS komfur.

Det er vigtigt at De lærer komfurets funktioner og finesser at kende. Læs derfor denne brugsanvisning, den vil hjælpe Dem til at få det bedste udbytte af Deres nye komfur. Vær ekstra opmærksom på de afsnit, der er mærket med . Dette er advarselstekster for at undgå ulykker.

Gem brugsanvisningen. Den er rar at have i tvivlstilfælde, og bør følge komfuret ved evt. overdragelse til en ny ejer.

Brugsanvisningen er opbygget, så De kan bruge den som et opslagsværk. Den første del af brugsanvisningen indeholder en generel beskrivelse af Deres nye produkt. Derefter følger en kort introduktion til, hvad De skal gøre, inden De anvender komfuret første gang. Afsnittet "Sådan bruger De" beskriver hvordan komfuret anvendes i det daglige. Brug dette afsnit indtil De er "dus" med Deres nye komfur. Afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" giver Dem oplysninger om såvel den daglige, som den mere grundige rengøring af komfurets enkelte dele. Skulle der opstå problemer i brugen af komfuret kan De slå op under afsnittet "Før De tilkalder service", hvor der er anvisning på hvordan De selv kan afhjælpe en del praktiske og tekniske problemer. Bagest i brugsanvisningen finder De navn og tlf. på nærmeste Service Center.

Når De følger denne brugsanvisning vil Deres nye komfur gøre arbejdet i køkkenet lidt nemmere i hverdagen, og meget sjovere når der skal en festmiddag på bordet.

God fornøjelse!

Med venlig hilsen

VOSS

Til Brugeren

Voss ønsker Dem tillykke.....	2
Sikkerhedsinformation.....	5
Beskrivelse af produktet.....	6
Glaskeramikpladen.....	7
Kogezonerne.....	7
Restvarmeindikator.....	7
Ovn.....	7
Blæserkontakt.....	7
Margasinskuffen.....	7
Soklen.....	7
Sikkerhedsudstyret.....	8
Easy-access.....	8
Tilbehøret.....	9
Før de går i gang.....	10
Tilkobling af børnesikringen.....	10
Beskyt glaskeramikpladen.....	10
Brænd ovnen ren.....	10
Rengør tilbehøret.....	10
Sådan bruger De	11
Glaskeramikpladen.....	11
Kogezonerne.....	11
Valg af kogegrej.....	13
Råd og tips ved brug af kogezonerne.....	14
Ovn.....	15
Indstillingsskema - bagning.....	19
Indstillingsskema - madlavning.....	20
Indstillingsskema - stegning.....	22
Indstillingsskema - grillning.....	24
Råd og tips ved brug af ovnen.....	25
Margasinskuffen.....	25
Rengøring og vedligeholdelse af.....	26
Aluminium.....	26
Glaskeramikpladen.....	26
Ovn.....	26
Service.....	39
Før de tilkalder service - Praktiske råd.....	39
Før de tilkalder service - Tekniske råd.....	40
Service og reservedele.....	41
Fejl og mangler / Afhjælpningsret.....	33
Produktansvar.....	33

Til installatøren

Udpakning.....	34
Tekniske data.....	35
Montering.....	36
Installation.....	38

Sådan læser De brugsanvisningen:

1... 2...Trin for trin



Råd og tips



B218

Sikkerhedsinformation



Miljø information

Ret til ændringer forbeholdes



Sikkerhedsinformation

Komfuret er beregnet til brug i en normal husholdning i Danmark. Hvis det bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

Børn

Hold opsyn med børn, når komfuret er i brug. Gryder, kogezone og ovn bliver meget varme ved brug, og forbliver varme et stykke tid efter der er slukket. Lad aldrig børn røre ved eller lege med knapper og ovnlåge.

Kontrollér at tippesikringen er monteret korrekt, samt at børnesikringerne fungerer.

Anvendelse

Anvend aldrig en revnet glaskeramikplade. Væske kan ved overkog og/eller rengøring trænge ned til spændingsførende dele. Afbryd strømmen til komfuret og kontakt service.

Læg aldrig alufolie, papir, plast eller lign. på glaskeramikpladen. En varm kogezone kan få folie/papir/plast til at brænde/smelte.

Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, parafin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved evt. brand, skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte slukkes. **Kvæl ilden med et låg, brug aldrig vand.**

Der må kun benyttes gryder og pander, som er beregnet til glaskeramiske kogezone. Kontrollér at bundene er plane. Gryder med ujævn bund giver dårlig varmekontakt og kan let dreje på glaskeramikpladen.

I ovnen må der kun benyttes ovnfaste fade.

Kontrollér at der er slukket for komfuret, når det ikke bruges.

Alle knapper skal stå på nul.

Rengøring og vedligeholdelse

Af hygiejne- og sikkerhedsmæssige årsager skal kogezone og ovn holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og kan i værste tilfælde medføre brandfare.

Sørg for at el-kablet ikke kommer i klemme, når komfuret flyttes ved rengøring.

Sluk for hovedafbryderen til produktet inden udskiftning af ovnpære.

Service

Service og reparation skal udføres af Electrolux Service eller af en serviceorganisation, som er godkendt af førnævnte. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte.

Udpakning

Sørg for at bortskaffe emballagen, så børn ikke får adgang til den brugte emballage.

Installation

Installation af komfuret må kun udføres af en autoriseret el-installatør. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe komfuret.

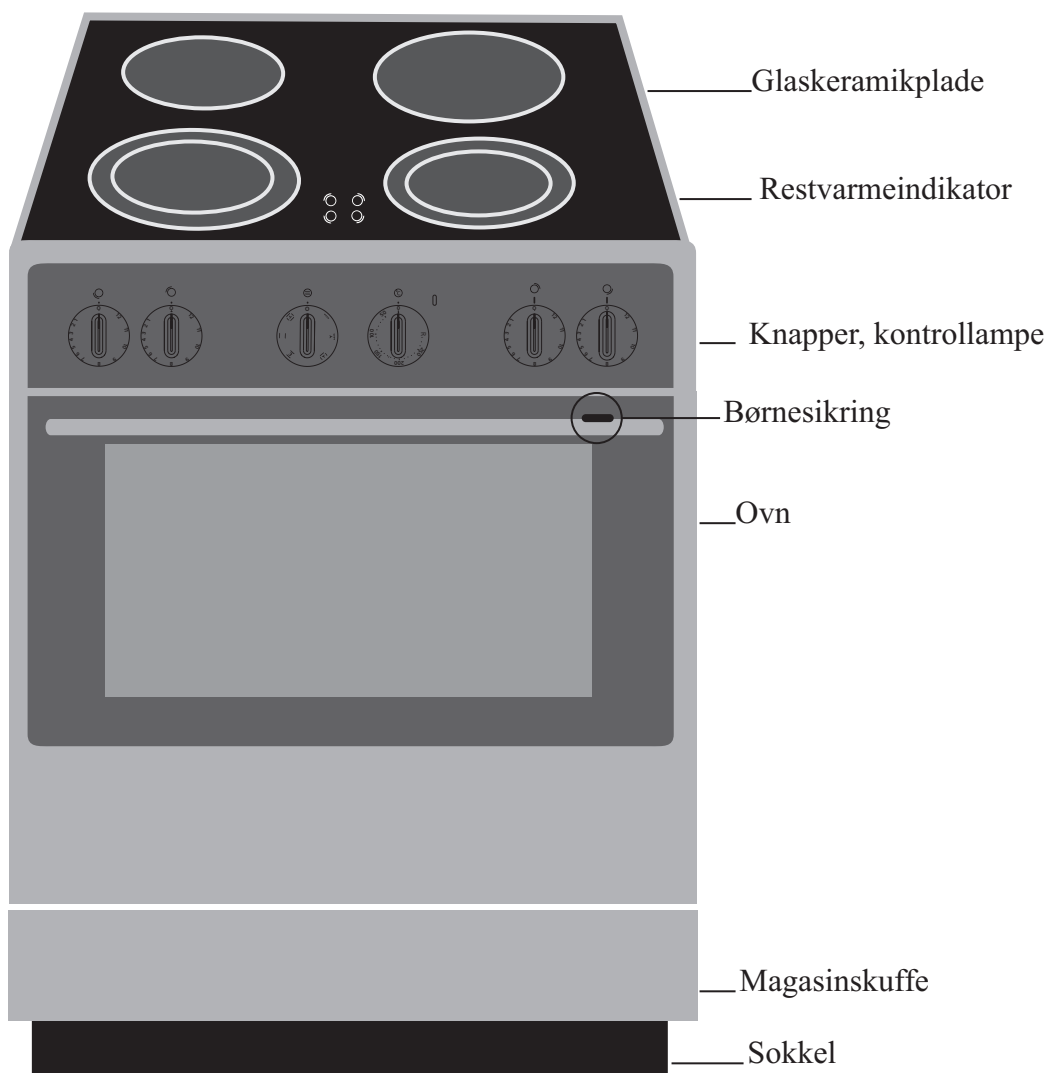
Komfuret må **ikke** stilles på en ekstra sokkel, da tippesikringen sættes ud af funktion. Monter tippesikringen. Sørg for at el-kablet ikke kommer i klemme ved installation.

Skrotning

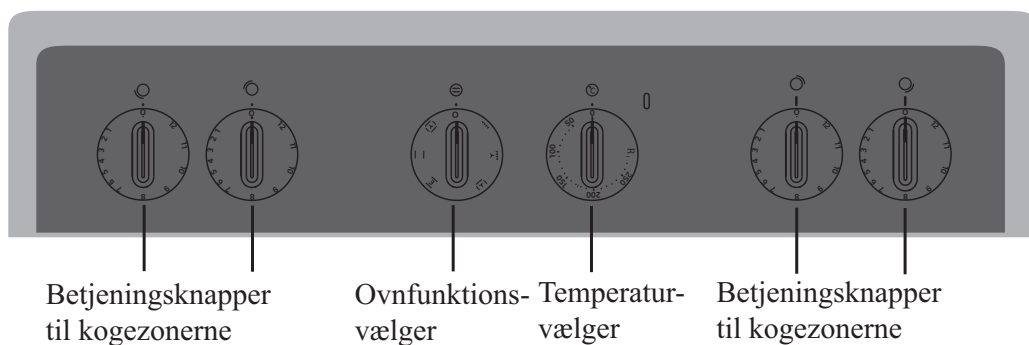
Hjælp med at undgå ulykker når komfuret skal kasseres. Fjern el-kablet fra stikket i væggen, klip el-kablet af helt inde ved komfuret, og sæt børnesikringen på ovnlågen ud af funktion.

Beskrivelse af produktet

Komfuret



Betjeningspanelet



Glaskeramikpladen

Glaskeramikpladen har fire kogezone. Når der tændes for en kogezone lyser den i forskellige intervaller afhængig af hvilken indstilling, der er valgt. Selv ved højeste indstilling slukker kogezone ind imellem, for at pladen ikke skal blive overophedet. Glasset er hårdt, hærdet mod varme, kulde og temperaturchok, men - som alt glas - følsomt overfor slag. Stå ikke på glaskeramikpladen, den kan ikke tåle unormale belastninger.

Kogezonerne

De to bagerste kogezone er enkelt kogezone. De to forreste kogezone er dobbeltkogezone.

Restvarmeindikator

Forrest på komfuret sidder restvarmeindikator for alle 4 kogezone. Dette er kontrollampe og restvarmeindikator for de enkelte kogezone. Lampen tænder når De tænder kogezone, og forbliver tændt efter De har slukket for kogezone indtil kogezonens temperatur er under 80°C.

Ovnen

Oplysning om hvordan ovnen benyttes findes i afsnittet:

“Sådan bruger De”.

Det er muligt at vælge imellem følgende ovnfunktioner:

- Varmluft
- Traditionel ovn
- Lavenergistegning
- Pizzaprogram
- Intervalgrill
- Grill

Ovnlågen har 3 lag koldglas for at give en lavere ydertemperatur. Ovnlågen kan skilles ad for rengøring.

Ovnens sider, loft og bagvæg er udført i katalytisk emalje, som har en vis selvrensende effekt. Ovnbunden er udført i glat og rengøringsvenlig emalje.

Ovnens opvarmningstid er:

Traditionel ovn: ca. 19 min. fra kold ovn til 200°C.

Varmluftovn: ca. 6 min. fra kold ovn til 175°C.

Blæserkontakt

Når der anvendes programmer, hvor varmluftblæseren kører, vil blæseren automatisk blive afbrudt når ovnlågen åbnes.

Når ovnlågen igen lukkes, starter blæseren.

Magasinskuffen

Oplysninger om hvordan magasinskuffen benyttes findes i afsnittet: “Sådan bruger De”.

Magasinskuffen er forsynet med “Push-Pull”, det betyder at den åbnes ved et let tryk midt på skuffefronten.

Soklen

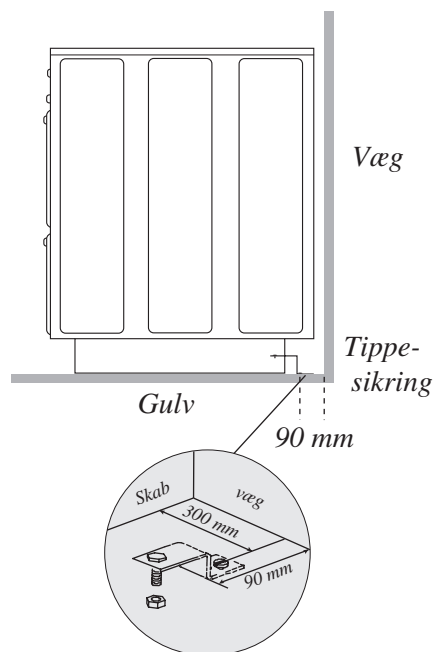
Soklen kan højdejusteres fra 85 cm til 93,5 cm.

Sikkerhedsudstyret

Komfuret har **tippesikring**, som **skal** monteres. Hvis ikke tippesikringen monteres er der risiko for at komfuret vipper forover, f.eks. hvis et barn sætter sig på en åben ovnlåge.



Tippesikringen skal monteres, og den virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret.

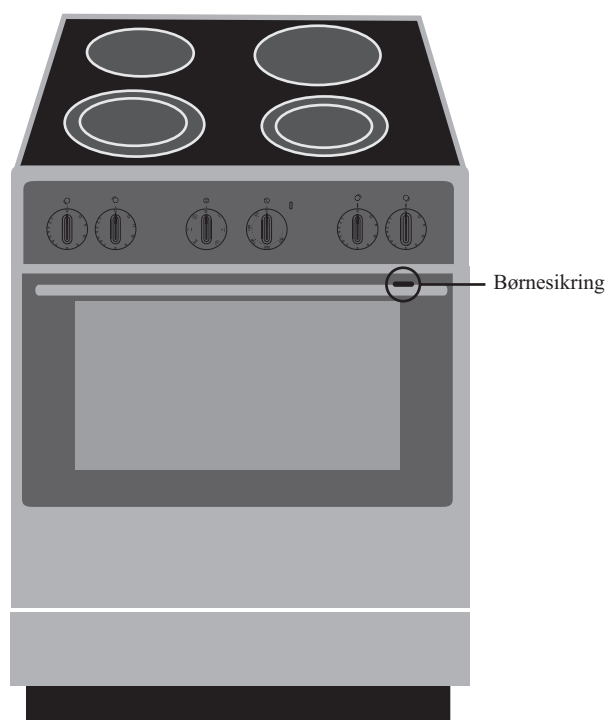


Ovnlågen er udstyret med **børnesikring**, som gør det sværere for børn at åbne ovnlågen.



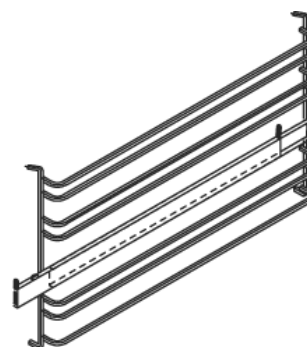
Børnesikringen virker kun når den er tilkoblet.

Børnesikringen er frakoblet ved levering. Se afsnittet "Før De går igang", hvordan De tilkobler børnesikringen.



Easy-Access

I ovnrummet er nogle af ribberne monteret med Easy-Access. Når De placerer mad / bagværk på Easy-Access har De mulighed for at trække maden / bagværket ud af den varme ovn, når De skal tilse og tage maden / bagværket ud af ovnen. De undgår dermed at De skal have hånden ind i den varme ovn. Easy-Access er monteret med et stop hhv. forrest og bagest på hver skinne, samt et styr lige bag det forreste stop.



Tilbehøret

2 bageplader med Non-Stick belægning

1 bradepande med Non-Stick belægning

1 rist med Non-Stick belægning

1 rist

Tippesikring

Barberbladsskraber

Rengøringsmiddel til den glaskeramiske plade

Når De anvender tilbehøret med Non-Stick belægning, undgår De at maden brænder fast. De kan helt undgå at bruge bagepapir ved bagning. Non-Stick belægningen er meget nem at rengøre efter brug.

Før De går i gang

Tilkobling af mekanisk børnesikring



Komfuret er beregnet til en normal husholdning. Hvis det bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

Træk palen ud, til den går i hak (1). For at åbne ovnlågen skal De nu trykke ovnlågen lidt ind og samtidig trykke palen ind. De kan frakoble børnesikringen ved at trykke palen ind, til den går i hak (2).

Beskyt glaskeramikpladen



Læg en beskyttende hinde over glaskeramikpladen inden De anvender den. På denne måde bliver det nemmere at rengøre pladen, og De forhindrer at evt. overkog brænder sig meget fast.

Sådan gør De:

1. Hæld nogle dråber af rengøringsmidlet på et stykke køkkenrulle, og gnid hele pladen ind i rengøringsmidlet.
2. Pólér pladen med en ren klud til den er tør.

Brænd ovnen ren

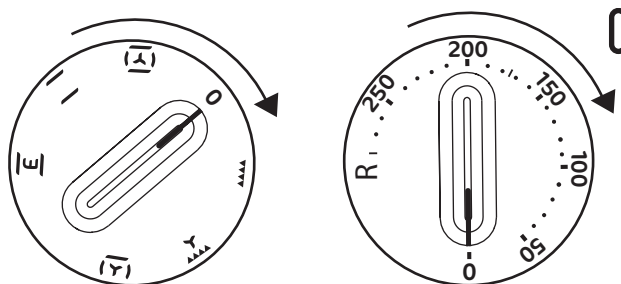
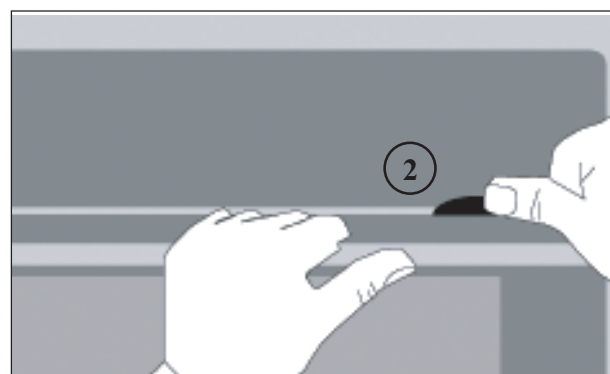
Sørg for god ventilation ved at tænde for emhætten eller åbne et vindue.

1. Åben ovnlågen og tag alle tilbehørsdele ud af ovnrummet.
2. Luk ovnlågen. Tænd ovnen på varmluft .
Drej temperaturknappen til 200°C.
3. Lad ovnen stå på denne indstilling i ca. 1 time.
4. Skift til grill-funktion. Drej funktionsknappen til grill .
5. Lad ovnen stå på denne indstilling i 30 min.
6. Drej funktionsknappen til 0 og sluk for temperaturknappen.
7. Lad derefter ovnlågen stå åben i ca. 2 timer, og luft ud i køkkenet.
8. Rengør ovnen, lågen og ribberne med varmt vand og håndopvaskemiddel. Aftør ovnen.

Den første tid ovnen anvendes kan der stadig forekomme lugt. Det påvirker ikke smagen af mad og er ikke sundhedsfraligt.

Rengør tilbehøret

Bageplader, bradepande m.m. vaskes op i varmt vand og håndopvaskemiddel. Skyl efter og aftør tilbehøret.



Sådan bruger De

Glaskeramikpladen



Anvend aldrig en revnet glaskeramikplade. Væske kan ved overkog og/eller rengøring trænge ned til spændingsførende dele. Afbryd strømmen til apparatet og kontakt service.

Læg aldrig alu-folie, papir, plast eller lign. på glaskeramikpladen. En varm kogezone kan få folie/papir/plast til at brænde/smelte.

Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved evt. brand, skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte skal slukkes. **Kvæl ilden med et låg, brug aldrig vand.**

Skrab **straks** overkog væk fra den **varme** plade med barberbladsskraberen. Spild af sukker og sukkerholdige retter (marmelade, saft og lign.), smeltet plast og alufolie kan skade pladen.

Placer aldrig vådt kogegrej på glaskeramikpladen.

Vær sikker på at der ikke er sand, sukker og salt på kogegrejet. Sand kan give ridser, sukker og salt kan ødelægge glaskeramikpladen. **Aftør altid kogegrejet før det sættes på glaskeramikpladen.**

Den farvede dekoration på selve glaskeramikpladen kan slides og ridses alt efter brug.

Hvis De ønsker at anvende glaskeramikpladen til frasætning, skal glaskeramikpladen være **kold**. Hvis der tændes for én eller flere af kogezoneerne, når glaskeramikpladen anvendes til frasætning, er der risiko for brand eller smeltning. En tændt glaskeramikplade, som anvendes til frasætning, er til fare for brugeren og omgivelserne. En tændt glaskeramikplade, som anvendes til frasætning, kan medføre ødelæggelse af glaskeramikpladen. De genstande der frasættes på glaskeramikpladen, skal have plan bund/flade, så glaskeramikpladen ikke belastes unormalt, og derved fremkaldes brud/ridser i pladen.

Kogezonerne

Betjeningsknapperne kan indstilles trinløst fra 1-12, hvor 12 er højeste trin. Start på højeste trin og skru ned, når maden skal videretilberedes. Se indstillingsskema.

Kogezonerne på 14 og 18 cm. er velegnet til opkogning og videretilberedning af små og mellemstore portioner. Kogezonen på 21 cm. er velegnet til stegning, samt opkogning og viderekogning af store portioner. Kogezonen på 12 cm. er ikke velegnet til opkogning, men er velegnet til smeltning, varmholdning og tilberedning af sauser o.a. , som ikke må skille.

Dobbelt kogezone

Indstilling af dobbeltkogezone.

Indstilling af lille kogezone:

Drej betjeningsknappen til den indstilling De ønsker. Se indstillingsskema.

Indstilling af stor kogezone:

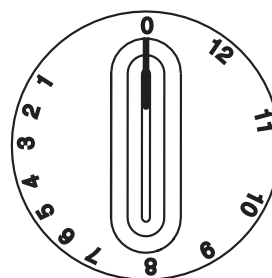
Drej betjeningsknappen forbi "12" til stop. Drej derefter tilbage til den indstilling De ønsker. Se indstillingsskema.

Indstilling fra stor til lille kogezone:

Sluk for kogezonen, og drej derefter betjeningsknappen til den indstilling De ønsker. Se indstillingsskema.

Indstillingsskema til kogezone

Trin	Funktion
0	Kogezonen er slukket
1 - 2	Holde varm / viderekogning små portioner
3 - 4	Viderekogning almindelige portioner
5 - 6	Viderekogning store portioner
7 - 8	Viderestegning
9 - 10 - 11	Stegning / bruning
12	Opkogning / svitsning / friturestegning



Skemaet er vejledende. Indstillingen er afhængig af gryde, mængde og indhold. Efter et stykke tid lærer De at vælge den rigtige indstilling. Se også afsnittet “Råd og tips ved brug af kogezoneerne”.

Valg af kogegrej

Glaskeramikpladen stiller større krav til kogegrej end traditionelle masseplader. Vær opmærksom på følgende:

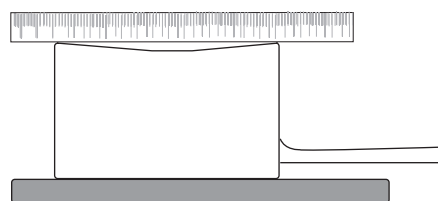
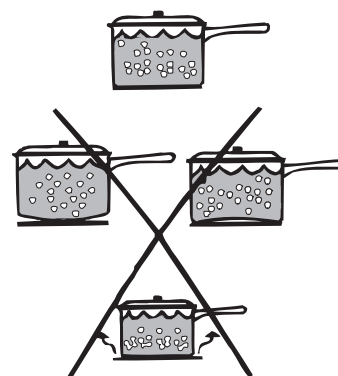
- Aluminium har en god varmeledningsevne, men kan efterlade sølv lignende pletter på pladen. Pletterne kan fjernes ved at bruge det rengøringsmiddel, som følger med komfuret, og gnide godt med køkkenrulle.
- Gryder og pander af glas eller med emaljerede bunde med groft mønster slider mere på pladen end andre materialer.
- Undgå at anvende gryder med lakeret bund. Lakflager kan løsne sig og brænde fast på pladen.

Kogegrej til glaskeramikpladen skal:

- Dække hele kogezone, det må gerne være lidt større.
- Være plant eller bue let indad (max. 1 mm), da bunden ved opvarmning vil bue udad.
- Have helt glat eller fintmønstret bund.
- Være tykbundet:
- Aluminiumsgryder min. 3,5 mm bundtykkelse.
- Stålgryder min. 5 mm bundtykkelse.
- Pander min. 5-7 mm bundtykkelse.

Kontrollér kogegrejets planhed ved at stille kogegrejet med bunden opad på en bordplade og holde en lineal på bunden. En buet bund, såvel indadbuget som udadbuget, forlænger kogetiden og øger energiforbruget. Hvis bundens diameter er for lille, øges energiforbruget, og mad, der koger over, brænder fast på den varme kogezone.

Kogegrej med meget blank/lys bund giver lidt længere tilberedningstid end kogegrej med mat/mørk bund.



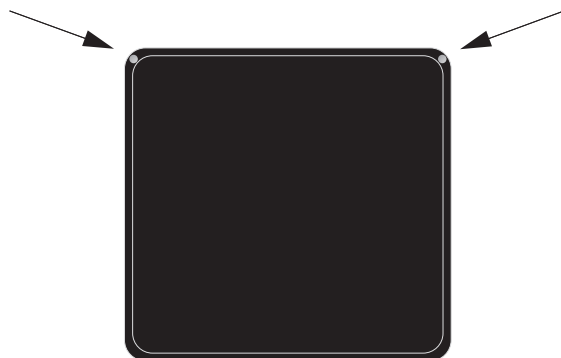
Råd og tips ved brug af kogezoneerne

i Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

- ▲ **Kogegrejet skal dække hele kogezone.** Det må gerne være lidt større. Husk at der kan være lidt i en stor gryde.
- ▲ **Kogegrejets bund skal være plan** - den må gerne bue lidt indad -. Hvis bunden buer udad forlænges koetiden betydeligt. En skæv bund kan øge elforbruget med 50 %.
- ▲ **Brug tætsluttende låg på gryden.** Uden låg på gryden bruges der over 3 gange så meget el.
- ▲ **Spar på vandet: Kog i så lidt vand som muligt.** Kog kartofler og grønsager med 1, 2 eller 3 dl vand.
Brug 1 dl vand på 14 cm kogezone.
Brug 2 dl vand på 18 cm kogezone.
Brug 3 dl vand på 21 cm kogezone.
- ▲ Læg et tætsluttende låg på gryden. Bring i kog på højeste trin og skru ned på lavest mulige trin, når det damper kraftigt ved låget. Beregn koetiden fra De skruer ned. Vent med at kigge til kartoflerne /grønsagerne indtil koetiden er gået.
- ▲ **Skrub straks ned når det koger.** Vælg korrekt indstilling. Start på højeste indstilling og skru så langt ned som muligt, uden at maden går af kog.
- ▲ **Udnyt eftervarmen:** Sluk for kogezone 5 minutter før koetiden er slut.
- ▲ Anvend den varme kogezone til næste kogning.
- ▲ Tø maden op i kølskab først.
- ▲ Det er energibesparende at tilberede i en gryde på en kogezone i stedet for i ovnen.

Tilbehøret

På bagepladerne og bradepanden er der lavet to markeringer, én i hver side. Sæt bagepladerne og bradepanden ind i ovnen, således at begge markeringer vender ind mod ovnrummet. Ved temperaturforskelle og/eller ujævn placering af madvarer på bagepladerne kan pladerne "slå sig". Dette gælder især ved tilberedning af frossen pizza, pommes frites o.l.



B1753

Tilbehøret med Non-Stick belægning

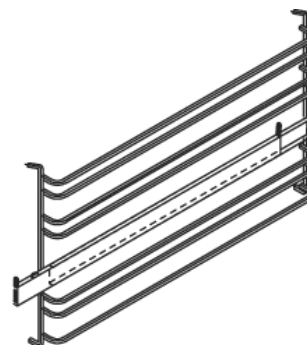
Dette tilbehør har en smudsafvisende belægning og lang levetid, når De behandler det korrekt.

Sådan bruger De tilbehøret med Non-Stick belægning:

1. Placér madvarer eller bagværk direkte på pladen, risten eller i bradepanden.
2. Brug redskaber af plast eller træ på Non-Stick belægningen. Brug aldrig redskaber af metal.
3. Brug en plastkniv til at skære f.eks. bradepandekager, pizza, lasagne o.lign.
4. Vær opmærksom på at skåle og fade med ru bund kan skade Non-Stick belægningen. Brug fade og skåle med glat bund. Eller anvend risten uden Non-Stick belægning til fade og skåle med ru bund.
5. Varm aldrig tilbehøret med Non-Stick belægning op, når det er tomt.
6. Placér ikke tilbehøret på en varm kogezone.
7. Når De anvender tilbehøret med Non-Stick, må temperaturen i ovnen max være 250°C.

Easy-Access

I ovnrummet er nogle af ribberne monteret med Easy-Access. Når De placerer mad eller bagværk på en plade på Easy-Access har De mulighed for at trække pladen ud af den varme ovn, når De skal tilse maden eller bagværket. De undgår hermed at De skal have hånden ind i den varme ovn. Easy-Access er monteret med et stop hhv. forrest og bagest på hver skinne, samt et styk lige bag det forreste stop.



Ovnen



Læg aldrig alu-folie, en plade eller en bradepande direkte på ovnbunden. Emaljen kan tage skade p.g.a. overophedning. Ovnens bliver varm under brug, hold børn under opsyn.

Hver gang De anvender ovnen, skal De indstille både funktionsknappen og temperaturknappen.

Funktionsknappen har følgende indstillinger:

0 Ovn er slukket



Varmluft



Traditionel ovn



Lavenergistegning



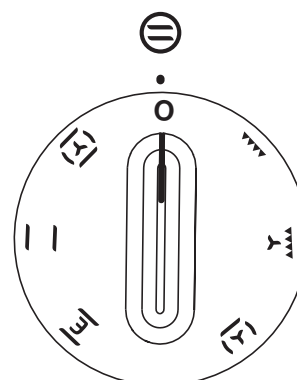
Pizza



Intervalgrill



Grill

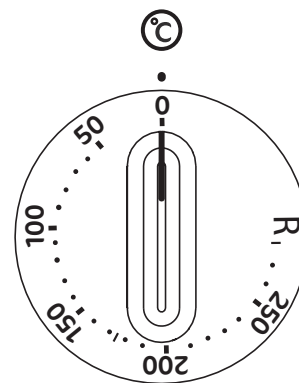


Temperaturknappen

har følgende indstillinger:

50 - 275 °C

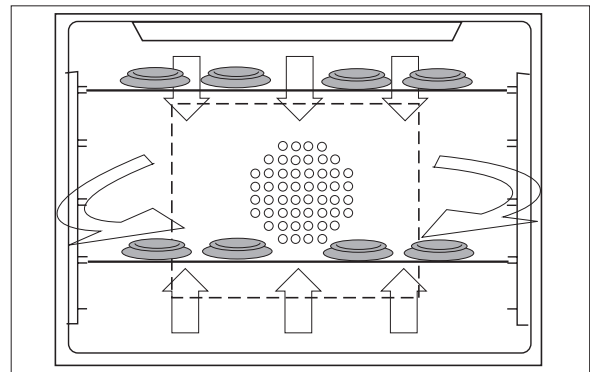
R - Renseprogram



Varmluft

En blæser bag ovnens varmluftskærm sender luft ud gennem luftkanaler i skærmens sider.

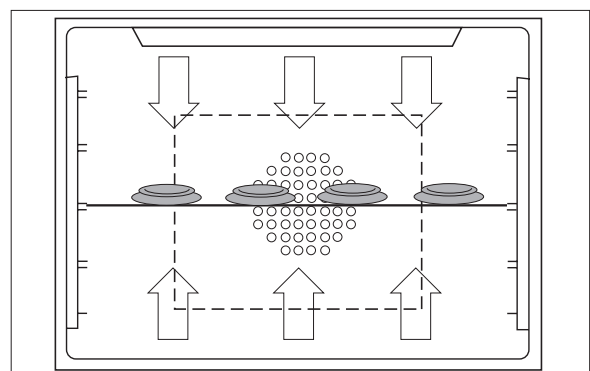
Varmelegemerne fra traditionel ovn, samt et varmelegeme rundt om blæseren varmer luften op. Den varme luft cirkulerer i ovnrummet før den igen bliver suget ind gennem gitteret midt på skærmen. Ved tilberedning med varmluft kan der tilberedes på to plader samtidig. Pladerne placeres på ribbe 2 og 5 eller 1 og 4. Temperaturen skal sænkes ved tilberedning med varmluft, den skal være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn.



Traditionel ovn

Ovnen har varmelegeme i top og bund.

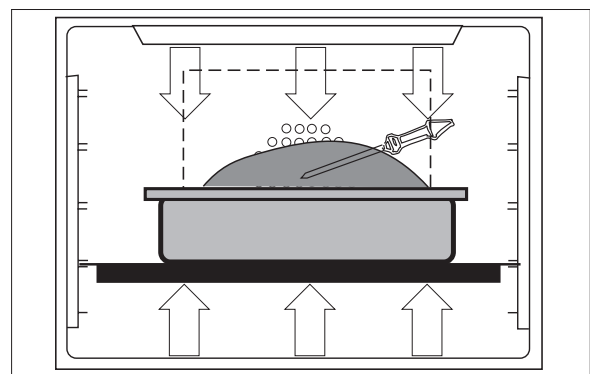
Varmelegemerne afgiver strålevarme direkte til madvarerne. Bag og steg på én plade ad gangen.



Lavenergistegning

Dette program er velegnet til stegning. På dette program benyttes varmelegemerne i top og bund.

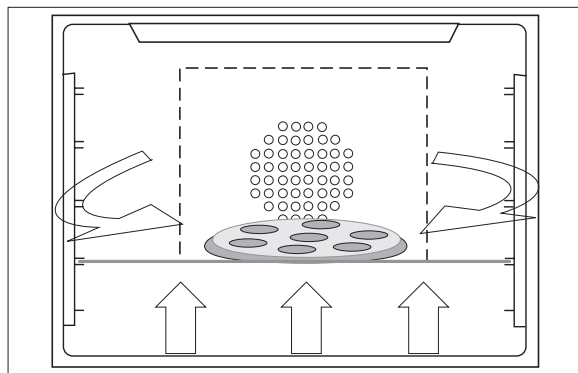
Opvarmningen på dette program er blidere end på de øvrige programmer. For kødet betyder det, at saft og kraft bevares bedre. Stegning på dette program skal ske fra kold ovn. Både opvarmningstiden og stegetiden er længere på dette program end på de øvrige programmer. På dette program opnår De det bedste resultat ved at anvende et elektronisk stegetermometer til måling af kødets centrumtemperatur.



Max 5 dl vand

Pizzaprogram

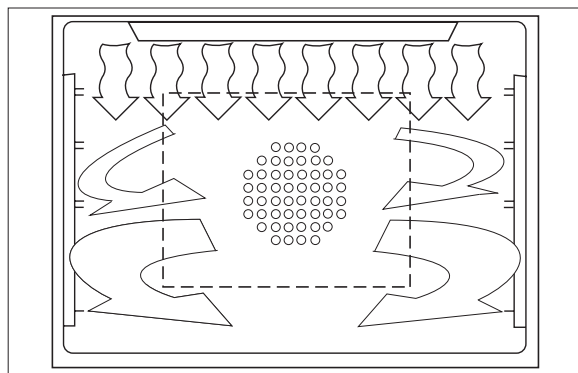
Er en kombination af varmluft og bundvarme. Ringvarmelegeme og bundvarmelegeme er indkoblet. Bundvarmen sikrer at pizzabunde bliver sprøde. Den varme cirkulerende luft tilbereder fyldet og giver det en gylden farve. De opnår det bedste resultat ved at sætte ind i en forvarmet ovn.



Intervalgrill

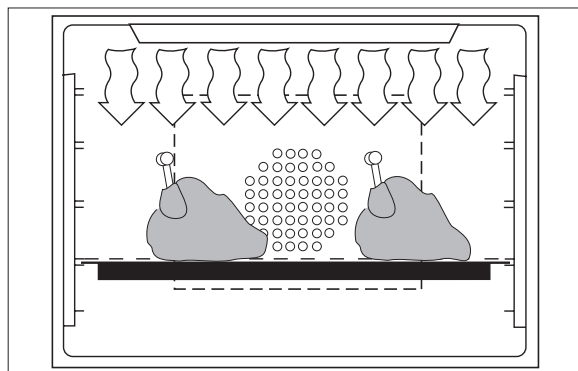
Intervalgrill er en kombination mellem varmluft og grill. Varmluftblæseren cirkulerer luften rundt i ovnrummet. Grillvarmelegemet varmer luften op til den indstillede temperatur og holder derefter temperaturen.

Ved tilberedning med intervalgrill skal temperaturen være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn. Ved tilberedning med intervalgrill tilberedes på én plade.



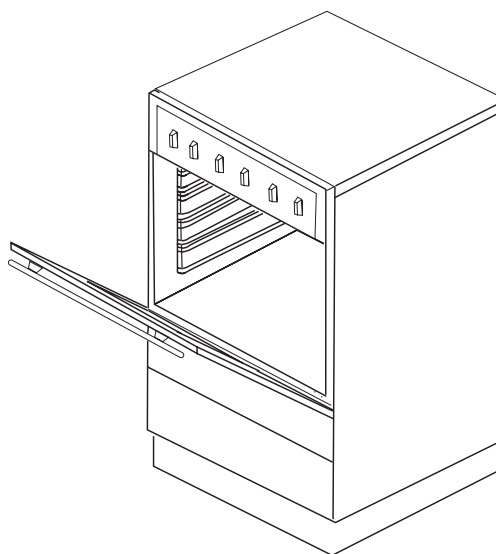
Grill

Et grillvarmelegeme i toppen af ovnen afgiver strålevarme direkte til madvarerne. Brug rist og bradepande i ovnen.



Udluftningsstilling

Hver gang De har brugt ovnen, skal De lade den stå åben for udluftning. Hvis ovnen ikke bliver luftet ud, er der risiko for at fugt i ovnrummet kan forårsage rustdannelser.



Bagning/madlavning

Stik i bløde kager ca. 5 min. før fuld tid, så har De mulighed for at afkorte/forlænge bagetiden. Resultatet kan påvirkes af opskriften, formenes materiale, farve, form og størrelse.

Ved tilberedning i mørke metalforme skal formen placeres på risten.

Med **traditionel ovn** får hele overfladen en ensartet farve.

Med **varmluft** bliver bagning/madlavning mere rationel, men farven bliver mere ujævn. For at opnå det bedste resultat skal bagværk/madret placeres, så det ikke spærrer for luftstrømmen. Dvs. at boller o.lign. skal placeres i lige rækker. Aflangt bagværk som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovenlåde. **Varmluft** er mindre velegnet til bagning af ting med et højt sukkerindhold, som skal have høj temperatur i kort tid. Således bliver småkager pænere i traditionel ovn.

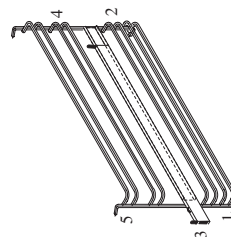
Varmluft kan tilberede forskellige retter samtidig, f.eks. forret, hovedret og dessert. De skal blot være opmærksom på at vælge retter, som skal tilberedes ved samme temperatur.

Intervalgrill er velegnet til gratinering og anden madlavning, som skal have gylden overflade f.eks. flødekartofler, råstegte kartofler o.lign. **Intervalgrill** er ikke velegnet til bagning.

Indstillingsskema bagning

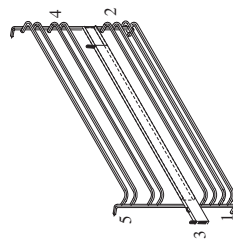
Bagning	Traditionel ovn			Varmluft			Pizza		
	Ribbe	Temperatur °C	Tid min	Ribbe	Temperatur °C	Tid min	Ribbe	Temperatur °C	Tid min
Boller	3	200 - 225	8 - 12	2 + 5	170 - 180	12 - 15	-	ikke velegnet	-
Grovboller	3	190 - 210	15 - 20	2 + 5	170 - 180	15 - 20	-	ikke velegnet	-
Småt gærbrød m. fyld	3	200 - 225	10 - 12	2 + 5	170 - 180	12 - 15	-	ikke velegnet	-
Ciabatta boller	3	220 - 230	15 - 20	-	ikke velegnet	-	3	220 - 230	15 - 20
Focaccia	3	220 - 230	15 - 20	-	ikke velegnet	-	3	220 - 230	15 - 20
Pita brød	3	250	5 - 7	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Kringle	3	200 - 225	10 - 15	2 + 5	170 - 180	15 - 20	-	ikke velegnet	-
Franskbrød	1 - 2	180 - 200	30 - 40	1 + 4	170 - 180	40 - 50	-	ikke velegnet	-
Ciabattabrød	1 - 2	220 - 230	15 - 25	-	ikke velegnet	-	1	190 - 210	15 - 25
Groft brød	1 - 2	180 - 200	35 - 40	1 + 4	160 - 170	45 - 55	-	ikke velegnet	-
Rugbrød	1	185 - 195	85 - 100	1 + 4	155 - 165	100 - 110	-	ikke velegnet	-
Flûtes	3	220 - 230	15 - 20	2 + 5	170 - 180	20 - 25	-	ikke velegnet	-
Bradepandekage	2 - 3	175 - 200	30 - 60	3	160 - 175	30 - 60	-	ikke velegnet	-
Formkage	3	175 - 200	30 - 40	1 + 4	150 - 165	35 - 45	-	ikke velegnet	-
Sandkage	1	170 - 180	55 - 65	2	155 - 165	55 - 65	-	ikke velegnet	-
Lagkagebunde	3	200 - 225	8 - 12	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Marengs	3	100	50 - 60	2 + 5	100	50 - 60	-	ikke velegnet	-
Marengsbunde	3	100	90 - 95	2 + 5	100	90 - 95	-	ikke velegnet	-
Småkager	3 - 4	160 - 200	6 - 15	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Vandbakkelse	3	190 - 210	30 - 40	2 + 5	160 - 170	40 - 45	-	ikke velegnet	-
Roulade	3	190 - 210	10 - 12	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Frugttærte mørdej	1 - 2	175 - 200	derefter i slukket ovn: 25 forbagning af bund: 10 - 15 færdigbagning: 45 - 55	-	ikke velegnet	derefter i slukket ovn: 25	-	ikke velegnet	-
Frugttærte smuldredej	3	175 - 200	25 - 40	2 + 5	170 - 180	25 - 35	-	175 - 200	25 - 35
Kransekage i ringe	4	210 - 230	8 - 12	-	ikke velegnet	-	2	ikke velegnet	-

Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



Indstillingsskema madlavning

Madlavning	Traditionel ovn			Varmluft			Pizza			Intervalgrill		
	Ribbe	Temperatur °C	Tid min	Ribbe	Temperatur °C	Tid min	Ribbe	Temperatur °C	Tid min	Ribbe	Temperatur °C	Tid min
Fisk, kogning	2 - 3	160 - 170	*	1 + 4	150 - 160	*	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Fisk, stegning	2 - 3	180 - 200	*	1 + 4	165 - 175	*	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Farsbrød	2 - 3	175 - 200	45 - 60	1 + 4	165 - 175	60 - 70	-	ikke velegnet	-	2 - 3	165 - 175	45 - 60
Frikadeller	3	175 - 200	25 - 35	1 + 4	165 - 175	35 - 45	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Leverpostej	2 - 3	180 - 200	50 - 60	1 + 4	165 - 175	65 - 75	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Flødekartofler	3	200	60 - 65	1 + 4	175	70 - 80	-	ikke velegnet	-	3	175	60 - 65
Gratin	2 - 3	180 - 200	50 - 60	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Gratinerede retter	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-	3 - 4	180 - 200	10 - 25
Kartoffelgratin	3	200	60 - 65	2	175	55 - 65	-	ikke velegnet	-	2	175	55 - 65
Pastagratin	3	180 - 200	30 - 40	1 + 4	165 - 175	40 - 50	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Lasagne, hjemmelavet	3	200	50 - 60	1 + 4	175	60 - 70	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Lasagne, frossen færdigret	3	180	30 - 45	1 + 4	175	**30 - 45	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Pizza, hjemmelavet	2 - 3	200 - 225	15 - 25	1 + 4	165 - 175	25 - 35	3 - 5	220 - 230	15 - 20	-	ikke velegnet	-
Pizza, frossen færdigret	3	200 - 225	15 - 25	1 + 4	175 - 185	**15 - 25	3 - 5	200	15	-	ikke velegnet	-
Pommes frites, frosne	3	225 - 250	20 - 30	1 + 4	180 - 200	**30 - 45	-	ikke velegnet	-	3	180 - 200	30 - 45
Tærte, hjemmelavet :	3	190 - 210		1 + 4	165 - 175		4	215 - 225	35 - 45	-	ikke velegnet	-
forbaging bund:			15 - 20			15 - 20						
færdigbaging:			20 - 30			30 - 40						
Tærte, frossen færdigret	3	200	20 - 30	1 + 4	175	**25 - 35	3	200	15 - 25	-	ikke velegnet	-



*Når De steger eller koger fisk i ovnen er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt og gennemsigtigt
Prøv at stikke ved rygbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let, er fisken færdig.

**Ved tilberedning på to niveauer (dobbel portion) er tiden ca. 1/3 længere, end der er angivet på emballagen.
Er der angivet 30 min, bliver tilberedningstiden ca. 30 + 10 = 40 min

Stegning

Denne ovn er velisoleret. Det bevirker at der bliver en relativ høj fugtighed i ovnen. Derfor skal der ikke tilsættes vand ved stegning. Hvis De ønsker stegesky til sovs, så læg stegen i et ovnfast fad der passer til stegen, og hæld max 5 dl vand ved. Der skal ikke tilsættes yderligere vand under tilberedningen.

Hvis De bruger for meget vand i ovnen vil der dannes kondensvand, som kan løbe ud på gulvet, og ovnen bruger unødigt meget energi.

Traditionel ovn, varmluft, lavenergistegning og intervalgrill er velegnet til stegning.

Lavenergistegning giver den mest skånsomme stegning af kødet. **Intervalgrill** er især velegnet til stegning af madvarer, som skal have sprød overflade som kylling, flæskesteg, lammekølle o. lign. Ved brug af **varmluft** og **intervalgrill** skal De dog være opmærksom på at ovnrummet vil blive kraftigere tilsmudset pga. den cirkulerende luft, som hvirvler fedtstænk rundt i ovnrummet.

i Hvis De ønsker at bruge stegepose, så klip det ene hjørne af, inden stegeposen anbringes i ovnen. Derved undgår De at brænde Dem på varm damp, når De åbner posen.

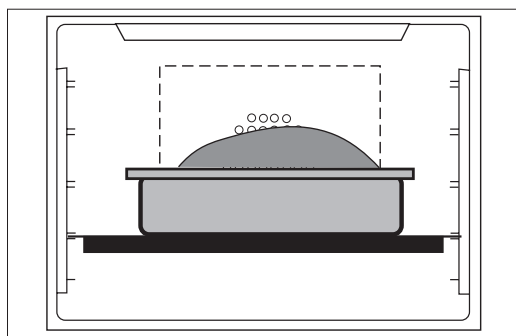
Brug af stegetermometer

For at opnå det bedste resultat skal spidsen af stegetermometeret være i den tykkeste del af stegen.

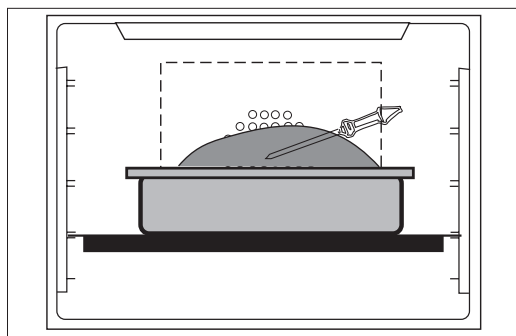
i Husk at stegetermometerets plastdele skal være mindst 4 cm fra varmelegemerne.

Spidsen må ikke støde mod fedt eller knogler, da termometeret ellers vil vise forkert. Hele stegespydet skal være inde i kødet, da ovnvarmen påvirker termometeret. Når den ønskede temperatur er nået, tages stegen ud, dækkes med alu-folie og hviler i ca. 20 min. Stegen er derefter lettere at skære for, og der går mindre kødsaft til spilde.

Ved brug af **Intervalgrill** må der ikke samtidig anvendes elektronisk stegetermometer, da varmen fra grillen kan få ledningen til at smelte.











Max 5 dl vand



Max 5 dl vand

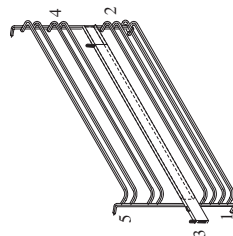
Indstillingsskema stegning

Stegning						Traditionel ovn 	Varmluft 	Intervalgrill 	Lavenergistegning 	
	Ribbe	Centrum-temp. i kødet				Temperatur °C	Temperatur °C	Temperatur °C	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Oksekød										
Roastbeef**	3	65				125	125	125		100 - 120
Culotte	3	65								
bruning:										
stegning:						225	200	200	ikke velegnet	-
Oksesteg, gammeldags	1 - 2	75 - 80				160	150	150	-	-
4 steak af entrecôte 1 - 1½ cm *	3	***				180	160	160	180	90 - 120
						-	-	-	160	ialt 25 - 30
Kalvekød										
Filet **	3	65				180	160	160	180	50 - 60
Lammekød										
Kølle/bov/ryg	2	90				180	160	160	ikke velegnet	-
Svinekød										
Flæskkesteg**	3	70				200	175	175	200	90 - 100
Ribbensteg**	3	***				200	175	175	200	90 - 100
Nakkefilet	3	75 - 80				180	160	160	170	120 - 150
Skinke	1 - 2	70 - 75				160	150	150	160	100 - 120
Mørbrad 450-500 g *	3	***				-	-	-	160	ialt 50 - 55
Fjerkræ										
Kylling parteret	3	***				200	175	175	ikke velegnet	-
And**	2 - 3	***				160	150	150	ikke velegnet	
And**, langtidsstegning	2 - 3	***				130	ikke velegnet	ikke velegnet	130	ialt ca. 5 timer
Kalkun, helstegt, farseret	1 - 2	***				160	150	150	ikke velegnet	
Kalkunbryst	1 - 2	75 - 80				200	175	175	200	70 - 90

* Kødet skal forbrunes på pande, 2 min på hver side. Sæt derefter kødet ind i kold ovn, og indstil ovnen ifølge skema.

** Evt. efterbruning ved grill i ca. 5 min. Ved brug af grill, skal De fjerne stegetermometer. Lad stegen stå i ovnen samtidig med at grillen varmer op.

*** Stegetermometer er uegnet til dette stykke kød.



Grillning

Ved grillning skal temperaturen være 250°C.

Tør maden, der skal grilles, af med køkkenrulle. Hvis det er fugtigt, vil det blive kogt i stedet for grillet.

Lad grillen varme op i 5 min. inden De sætter maden, der skal grilles, i ovnen.

Læg maden, der skal grilles, på ovnrysten, og placér risten på den ribbe, der er anbefalet i indstillings-skemaet. Beklæd bradepanden med alu-folie og placér den under risten. Bradepanden opsamler fedtstænk m.m., det letter rengøringen.






Ovnlågen skal være lukket under grillningen. Hold øje med grillningen.

For lang grilltid giver tør, kedelig og i værste fald brændt mad. Vend det der skal grilles mindst én gang under grillningen.

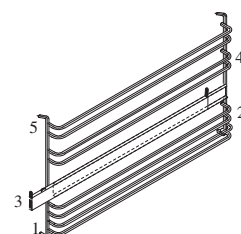
Grilltiden er afhængig af størrelsen, fedtmarmoringen, mængden og temperaturen på maden, der skal grilles.

Fisk og lyst kød (fjerkræ, kalv og svin) får ikke farve lige så let som mørkt kød (okse og vildt). Grillolie og grillkrydderier giver bedre farve, men øger risikoen for at kødet brankes. Grillresultatet bliver bedst hvis maden, der skal grilles, ikke kommer direkte fra køleskabet.


Indstillingsskema grillning

Grillning		 	1. side 	2. side 
	Ribbe	Temperatur °C	Tid i min.	Tid i min.
Svinekotelet	3 - 4	250	9 - 11	5 - 7
Lammekotelet	3 - 4	250	8 - 12	6 - 8
Kylling parteret, kvarte	2 - 3	250	25 - 30	20 - 25
Grillpølser	3 - 4	250	4 - 5	2 - 3
Revelsben (<i>forkogte 20 min</i>)	2 - 3	250	15 - 20	15 - 20
Fisk (<i>skiver af torsk eller laks</i>)	3	250	10 - 15	5 - 7
Ristning af toastbrød	3 - 4	250	3 - 4	2 - 3
Toast (<i>lagt imellem to bageplader</i>)	3	250	ialt 10 min	

De kan opnå en mere skånsom grillning ved at placere maden en ribbe længere nede i ovnen. Grilltiden bliver lidt længere.



Råd og tips ved brug af ovnen

 Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

- ▲ **Tilberedning i ovn kræver mere energi end i en gryde på en kogezone.**
- ▲ **Sæt i kold ovn.** Mad og bagværk, som skal tilberedes i mere end 20 minutter kan sættes i kold ovn. Indstil tid og temperatur som angivet. Sluk for ovnen når tiden er gået. Lad mad eller bagværk blive stående i den slukkede ovn i yderligere 10-15 min.
- ▲ **Når ovnen skal forvarmes: tænd den lige før brug.**
- ▲ **Udnyt eftervarmen.** Hvis ovnen er forvarmet kan De slukke 10 minutter før tilberedningstiden er slut. Lad mad eller bagværk blive stående i den slukkede ovn i de 10 minutter.
- ▲ **Fyld pladen op.** De kan sagtens bage og stege samtidig, hvis retterne skal tilberedes ved samme temperatur. Retterne tager ikke smag af hinanden.
- ▲ **Undgå vandbad.** Vandbad kræver meget energi. Fugtigheden fra maden er nok til at retterne ikke udtørres.
- ▲ **Brug kun lidt eller ingen vand ved stegning.** Tilsæt max 5 dl vand ved stegning. Brug ikke ovnens bradepande til stegning. Brug et ildfast fad. Når De tilsætter 5 dl vand i et ildfast fad, har vandet en mindre overflade. Fordampningen bliver mindre og stegen steger ikke tør, selvom De kun anvender 5 dl væske.
- ▲ **Brug stegetermometer, så kødet bliver stegt tilpas.**
- ▲ **Anvend grillen så lidt som muligt.**
- ▲ **Tø maden op i køleskab først.**

Magasinskuffen

Magasinskuffen er beregnet til opbevaring af ovntilbehøret.

Magasinskuffen må **ikke** anvendes til opbevaring af madvarer i længere tid, da fugt fra madvarer kan forårsage rust i og omkring magasinskuffen.

Rengøring og vedligeholdelse af



Tippesikringen virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret. Vær opmærksom på dette når komfuret flyttes ved rengøring bag komfuret. Af hygiejniske og sikkerheds mæssige årsager skal glaskeramikpladen og ovnen holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning, og kan i værste tilfælde medføre brand.

Aluminium

Den daglige rengøring foretager De med en hårdt opvredet klud. Ved kraftigere tilsmudsning anvender De en klud eller en blød plastsvamp og håndopvaskemiddel eller universalrengøringsmiddel.

Brug aldrig renslet, metalsvampe, hårde plastsvampe, skurepulver eller andre ridsende og ætsende rengøringsmidler.

Glaskeramikpladen

Skrab straks overkog og spild af sukker, sukkerholdige retter (marmelade, saft o.lign.), smeltet plast og alu-folie væk fra den varme plade. Hvis pladen når at køle af, kan den blive beskadiget. En snavset plade forringer varmeoverføringen mellem kogezone og kogeobjekt. Efter brug aftørres kogezoneerne med en fugtig klud med håndopvaskemiddel.

Ved kraftig tilsmudsning kan De gøre følgende:

1. Fjern pletter og lign. med barberbladsskraberen.
2. Sørg for at pladen er afkølet. Brug det medfølgende rengøringsmiddel. Følg brugsanvisningen på rengøringsmidlet.
3. Tør pladen ren med en fugtig klud eller køkkenrulle. Genstridige pletter fjernes ved at gnide kraftigt over pletten med køkkenrulle.
4. Aftør overskydende rengøringsmiddel med en fugtig klud.
5. Tør evt. efter med en tør klud.

Sørg for at pladen er tør, når den varmes op igen. En fugtig plade kan få regnbuelignende striber ved opvarmning.

Ovnrummet

Ovnens sider, loft og bagvæg har katalytisk emalje, som delvis rengør sig selv ved temperaturer over 200 °C.

Efter tilberedning ved lavere temperaturer og med kraftige fedtstænk skal renseprogrammet anvendes. Inden renseprogrammet anvendes skal overkog,

fedtspild og kraftige fedtstænk altid fjernes.

Det er nemmest at komme til i ovnrummet, hvis De først tager ovnlågen af. Se afsnittene "Ovnlågen".

1. Afmontere Easy-Access-ribberne. Se afsnittet "Ovntilbehøret".
2. Fjern så meget af genstridige pletter som muligt ved at skrabe med et træredskab.
3. Smør ovnens sider og bagvæg ind i en kraftig opløsning af håndopvaskemiddel og varmt vand. Brug en svamp eller børste og skrub godt.
4. Lad det sidde ca. 1 time.
5. Sæt ovnlågen på igen inden De starter renseprogrammet. Ribberne med Easy-Access må **IKKE** være i ovnen under renseprocessen.
6. Start renseprogrammet ved at stille funktionsknappen på traditionel ovn og temperaturknappen på "R".
7. Lad ovnen være tændt på denne indstilling i 2 timer.
8. Monter Easy-Access-ribberne igen.

Når renseprogrammet er færdigt, kan der ligge forkullet støv i bunden af ovnen. Dette er resterne af det afbrændte smuds. Det fjernes nemmest med en opvredet klud.

Det indvendige lågeglas kan være kraftigt tilsmudset efter brug af renseprogram. Se i afsnittet "Ovnlågen", hvordan De nemmest rengør den indvendige side af lågen.



Brug **ikke** ovnrensemidler og skarpe genstande på den katalytiske emalje.

Ovnbunden

Ovnbunden er udført i rengøringsvenlig glat emalje. Tør bunden af hver gang De har brugt ovnen. Brug en opvredet klud, gerne tilsat lidt håndopvaskemiddel.

Ved kraftig tilsmudsning kan De gøre følgende:

1. Løsn forsigtigt smudset med en træpalet.
2. Fordel brun sæbe, gerne flydende, med en svamp.
3. Luk ovnlågen og tænd ovnen på 100°C i 10 min.
4. Vask ovnen med rent vand når den er afkølet. Det kan evt. være nødvendigt at "gå for sigtigt efter" med en hvid skuresvamp. Tør efter.

De kan også anvende et ovnrensemiddel. Følg vejledningen for det pågældende middel.

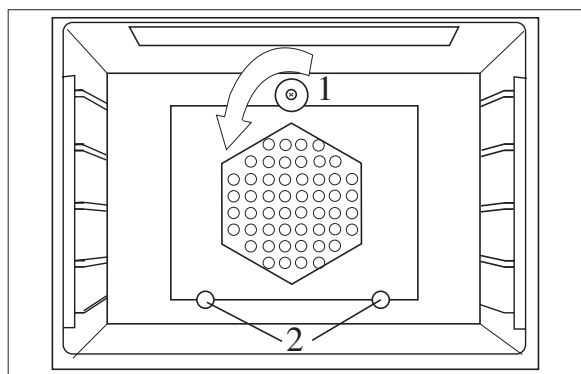
Varmluftvingen

Vingen kan blive tilsmudset af fedtstænk fra stegning.

Kontrollér vingen hver fjerde måned og rengør den, hvis det er nødvendigt.



Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet, når varmluftvingen rengøres.



Tag vingen ud på følgende måde:

1. Åbn ovnlågen.
2. Skru skruen (1) ud foroven, fjern skiven, som holder skærmen.
3. Skærmen løftes fri af de to holdere (2) forned.
4. Møtrikken der holder vingen har venstre gevind.
5. Hold fast på vingen med hånden.
6. Skru møtrikken af ved at dreje den med uret (højre om).

Rengør vingen i varmt vand og håndopvaskemiddel.



Husk at fastgøre skærmen efter endt rengøring.

Ovnlågen

Tør ovnlågen af indvendigt og udvendigt med en ren klud, varmt vand og håndopvaskemiddel.

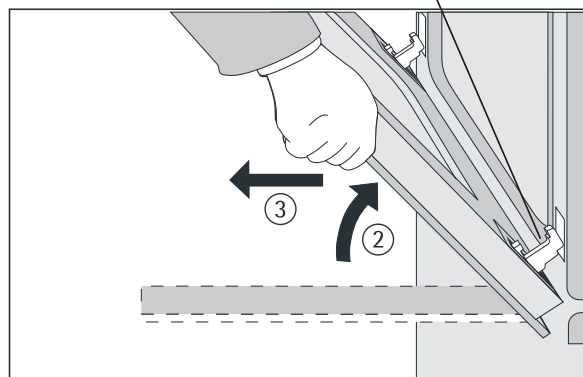
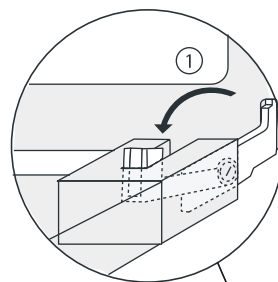
Ved kraftig tilsmudsning af indersiden:

1. Åben ovnlågen og spray indersiden med et ovnrensemiddel.
2. Luk ovnlågen og lad ovnrensemidlet sidde på i mange timer, min. 12 timer.
3. Vask af med varmt vand og en klud.

Efter denne proces kan det være en fordel at tage ovnlågen af ovnen og afmontere de indvendige lågeglas. Det letter rengøringen imellem glassene.

Aftagning af ovnlågen

1. Åben ovnlågen helt
2. Klap klemmearmene ved begge lågehængsler helt op.(1)
3. Tag fat i ovnlågens sider med begge hænder og luk ovnlågen ca. 3/4 over modstanden.(2)
4. Træk lågen væk fra ovnen.(3)
5. Læg lågen med ydersiden nedad på et blødt, jævnt underlag, f.eks. et tæppe, for at undgå ridser.



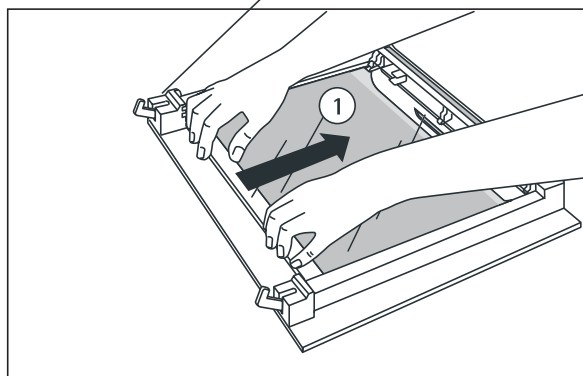
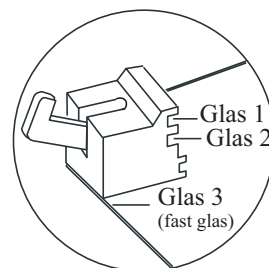
Aftagning af indvendige lågeglas

Håndtér glassene varsomt. Glassene er hærdet, men tåler ikke stød og slag samt ridsende rengøringsmidler. Sådanne påvirkninger kan bevirke at glassene springer øjeblikkeligt eller på et senere tidspunkt. Aftag kun lågeglas, når ovnlågen er taget af ovnen.

Når ovnlågen sidder på ovnen, kan den vippe op, efterhånden som lågeglassene fjernes.

Aftag ét lågeglas ad gangen.

1. Tag fat i glas 1 ved den nederste kant.
2. Skub det mod fjerder påvirkningen ved håndtaget til det ligger fri for nedden.(1)
3. Løft glasset for nedden og træk det ud og op.(2)
4. Aftag glas 2 på samme måde som glas 1.



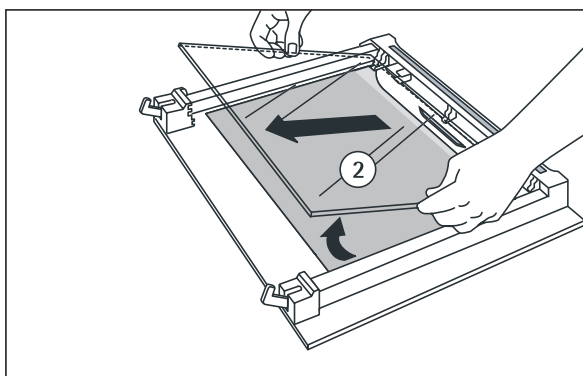
Rengøring af lågeglas



Ovnen må ikke anvendes før alle lågeglas er korrekt monteret.

Rengør glassene med en våd klud med håndopvaskemiddel. Tør efter. Puds evt. glassene med et vinduespudsemiddel.

Efter rengøring monteres lågeglas og ovnlåge i modsatte rækkefølge.

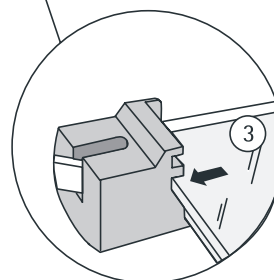
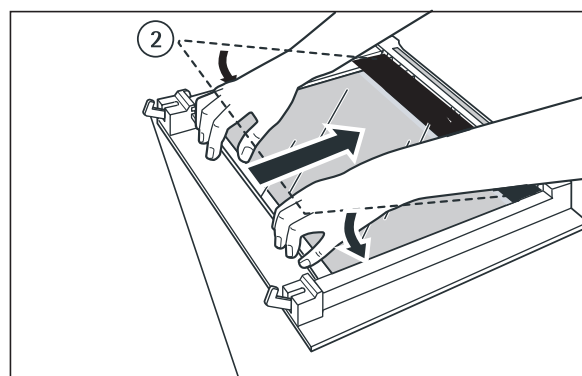
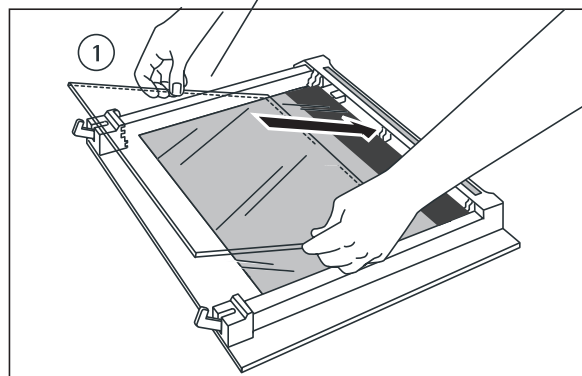
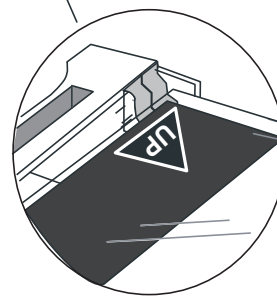


Isætning af indvendige låge glas

Sæt ét glas i ad gangen.

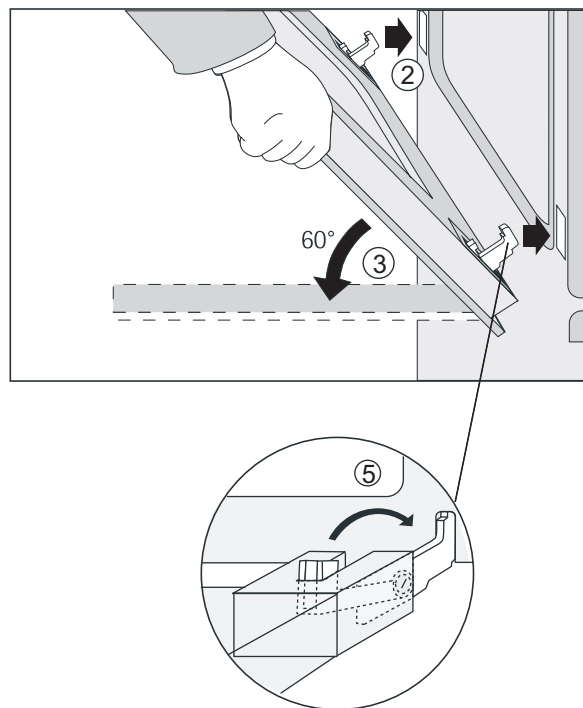
1. Før glas 2 skråt fra oven ind i holderne ved lågens håndtag.(1)
2. Skub glasset mod fjederpåvirkningen ved håndtaget, indtil det kan lægges ned i holderne ved lågens underkant.(2)
3. Skub glasset ind under holderne. Vær opmærksom på at glasset sidder fast.(3)
4. Isæt glas 1 på samme måde som glas 2.

Glas 2



Påsætning af ovnlåge

1. Tag fat i lågen med begge hænder og med den indvendige side af lågen mod ovnen.(2)
2. Hold lågen under en vinkel på ca. 60° mod ovnen. (3)
3. Før lågehængslerne samtidigt, så langt som muligt, ind i de to huller fornedet på ovnen.
4. Sænk lågen til den møder modstand, og åben den derefter helt.
5. Klap klemmearmene tilbage på plads og luk ovnlågen.



Ovntilbehøret

Aftagning af ribber

1. Træk ribberne ud/op i pilenes retning.
2. Løft ribberne op.

Rengøring af ribber og rist

Vask ribber og rist af i hånden eller i opvaskemaskine. Ved kraftig tilsmudsning kan de lægges i bunden af ovnrummet og sprayes med et ovnrensningmiddel. Følg vejledningen for det pågældende middel.

Efter rengøring monteres ribberne i ovnen, ved at de sættes i de øverste huller først.

Rengøring af bageplader og bradepande

Tør af med køkkenrulle efter brug. Ved kraftig tilsmudsning kan plader og bradepande vaskes af i hånden eller i opvaskemaskine.

Ovnlyset



Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet når ovnpærerne udskiftes.

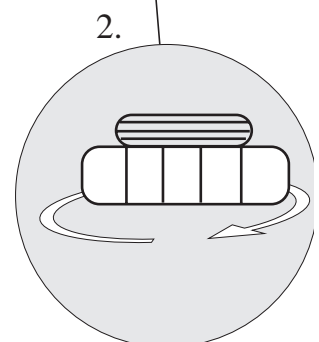
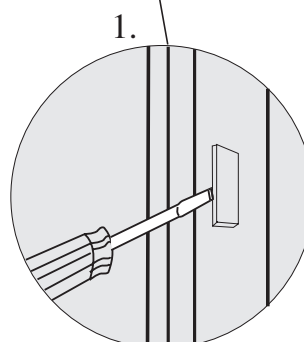
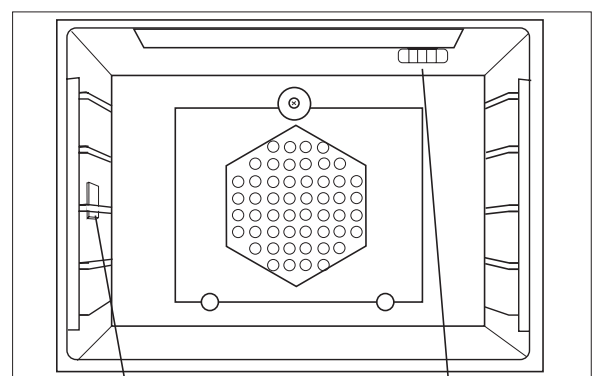
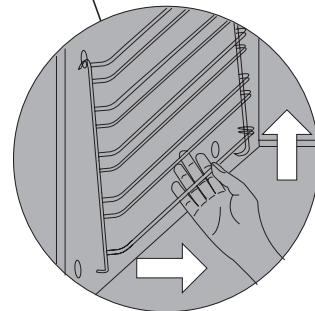
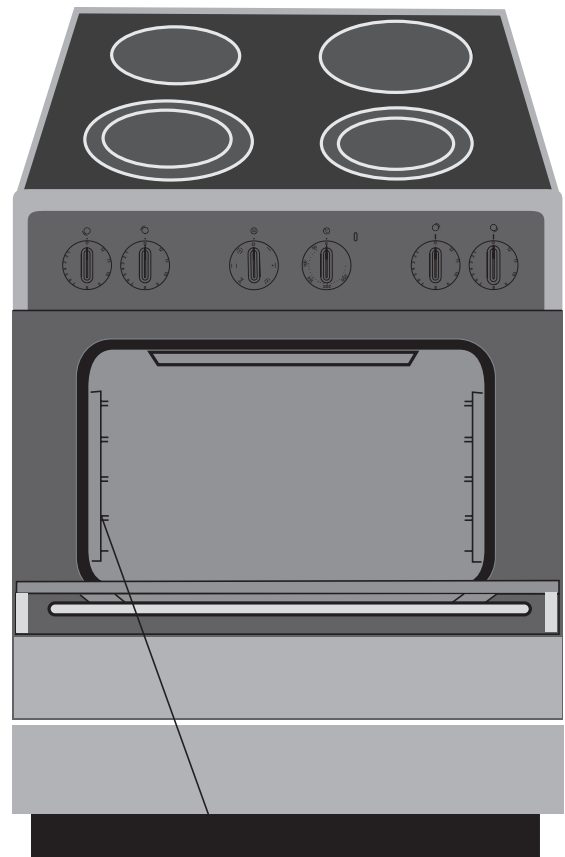
1. Fjern først ribben. Lirk lampeglasset, f.eks. ved forsigtigt at stikke en skruetrækker ind mellem glas og væg (1). (Beskyt væggen med en grydelap). Skru pæren ud.
2. Skru lampeglasset og pæren af i pilens retning (2).

Anvend kun originale pærer.

Rengøring af lampeglas

1. Læg lampeglassene i blød i varmt vand og håndopvaskemiddel.
2. Skrub dem rene, og tør efter.

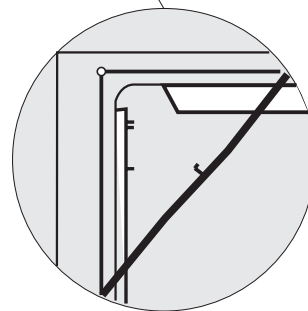
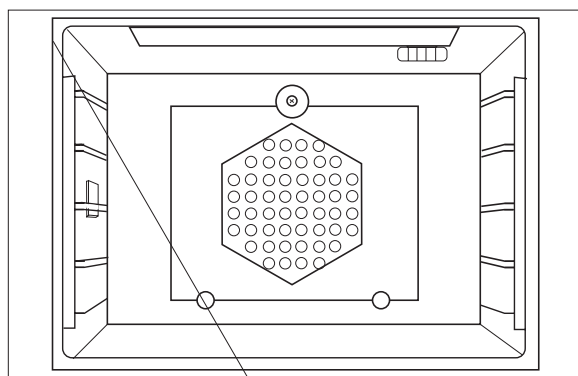
Lampeglassene skal være helt tørre inden de monteres igen.



Tætningslisten

Tætningslisten mellem ovn og ovnlåge er sat fast i de fire hjørner. Tag tætningslisten ud ved at løfte krogene ud af hullerne i hjørnerne. Rengør tætningslisten ved at trække en våd klud tilsat håndopvaskemiddel hen over listen. Tør efter.

Tætningslisten skal være tør inden den igen sættes på. Sæt listen på ved at hænge krogene i hullerne og ret listen op, så den følger parallelt med siderne i ovnen. Listens samling skal være nederst.



Magasinskuffen

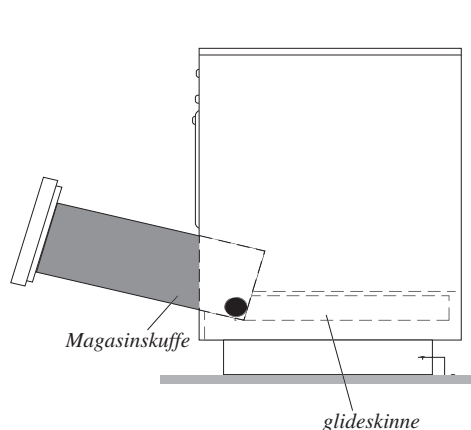
Det er nemmest at rengøre magasinskuffen, hvis De tager den ud. Det gøres således:

1. Åben skuffen og træk den ud til stop.
2. Løft skuffen skråt op og træk den ud.

Rengør skuffen med en klud, varmt vand og håndopvaskemiddel. Tør skuffen af. Skuffen skal være tør inden den isættes igen.

Når De skal sætte skuffen i gør De følgende:

1. Hold skuffen skråt som vist overfor.
2. Placer skuffens hjul i styreskinnerne og skub skuffen ind.



Fejl og mangler / Afhjælpningsret

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt. Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceelskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet "Service".

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.

Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives u hensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/me kaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer. Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende, overfor den forhandler hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.

At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.

At sikkerhedsregler nævnt i denne brugs- og installationsanvisning ikke er blevet fulgt.

At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.

At der er brugt uoriginale reservedele.

At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.

Udpakning

Kontrollér at produktet er fejlfrit og udbeskadiget ved levering.

Transportskader

Eventuelle transportskader, fra en transport De ikke selv har foretaget, skal senest en uge efter modtagelsen meddeles til forhandleren.

På typeskiltet, som er placeret på produktets forside bag ovnlågen, findes oplysning om produktets serienummer. Skriv serienummer på forsiden af denne brugsanvisning, så er det nemt at finde, hvis der bliver brug for service.

Bortskaffelse af emballage

Hele emballagen kan genbruges. Træemballagen er ubehandlet træ, plastic og hjørneklodser er mærket med hvordan de skal bortskaffes. Kontakt din kommune hvis du er i tvivl om, hvor du skal aflevere emballagen.

Tekniske data

Model ELK 8000-al

Komfuret:

Mål:

Bredde: 60 cm.

Dybde: 60 cm.

Højde 85 - 93,5

Vægt: 71 kilo

Total effekt: 10400 W

Energiklasse: A

Lydeffektniveau: -

Kogezonerne:

Mål/effekt:

Forrest venstre: 14 cm. 1000 W

Forrest venstre: 21 cm. 2200 W

Bagerste venstre: 14 cm. 1200 W

Bagerste højre: 18 cm. 1800 W

Forreste højre: 12 cm. 700 W

Forreste højre: 18 cm. 1700 W

Energiforbrug:

Lavenergistegning: 0,790 kWh

Varmluft ovn: 0,970 kWh

Ovnen:

Netto volumen: 49 ltr.

Bageplade areal: 1530 cm²

Effekt:

Varmluft ovn: 3415 W

Traditionel ovn: 1615 W

Lavenergistegning: 1615 W

Pizzaprogram: 2545 W

Intervalgrill: 2300 W

Grill: 2300 W

Rens: 1615 W

Ovnlyset:

Top og sidelys: 230-240 V, 25 W

Pære mærket: 300°C, med E14-sokkel

Bestillingsnr.: 305 172 402/3

Magasinskuffen:

Volumen: 22 ltr.

Montering

Placering af komfur i køkken

Ved indbygning må komfuret placeres direkte op mod et højt køkkenskab.

Komfuret skal placeres i forhold til bordpladen som vist på billedet. Komfurets afrundede hjørne skal være fri af bordpladen.

Justering af højde

Komfuret leveres i laveste højde 85 cm.

Komfuret kan reguleres i højden fra 85 cm til 93,5 cm.

I komfurets indvendige sokkel findes 4 sæt huller af hver 5 huller. Hvert hul giver mulighed for at regulere højden til 85 - 86,5 - 87,5 - 88,5 og 91 cm. For at opnå en højde på 93,5 cm skrues De på hjul og justerfødder fra fronten af soklen, som også bruges ved opretning.

Sådan gør De:

1. Læg komfuret ned på bagsiden.
Benyt evt. et tæppe eller flamingoplader som mellemlæg mellem komfur og gulv.
2. Skru de 4 skruer ud, to i hver side af soklen.
3. Træk den indvendige del af soklen ud, passende til de valgte huller.
4. Skru skruerne i de nye huller og rejs komfuret op.

Montering af tippesikring

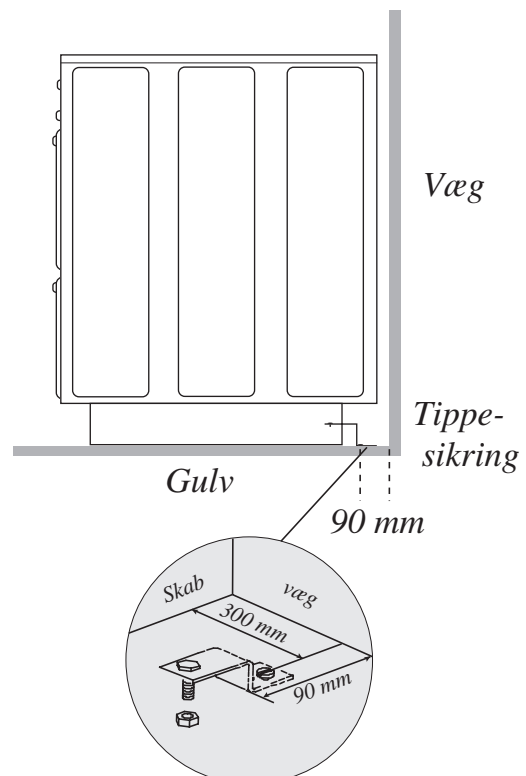
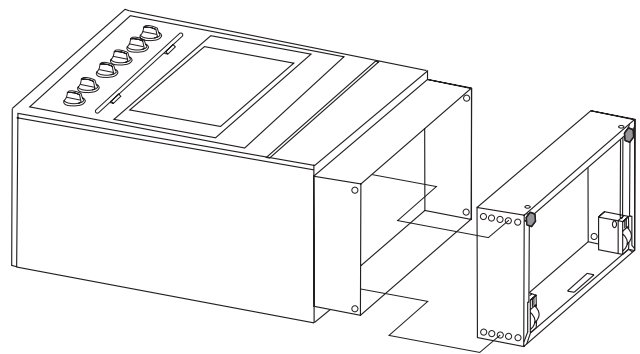
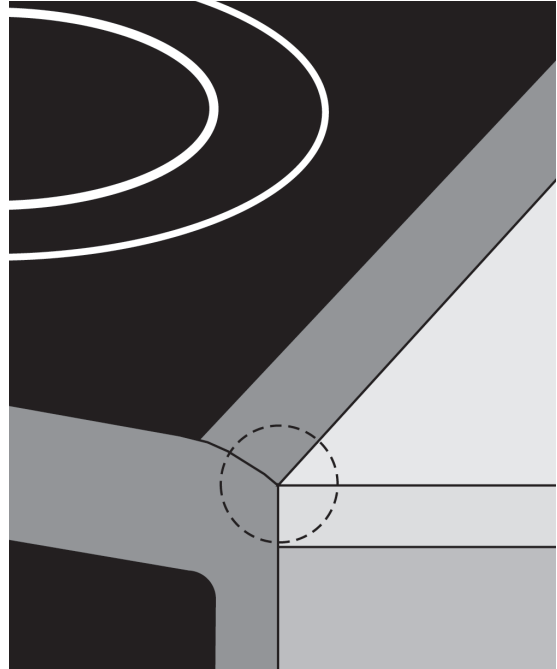


Tippesikringen **skal** monteres, og den virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret.

Tippesikringen skal monteres, hvis tippesikringen ikke monteres er der risiko for at komfuret vipper forover.

Sådan gør De:

1. Skru det vedlagte vinkelbeslag fast i gulvet som vist.
2. Tag skuffen ud af komfuret og skub komfuret på plads.
3. Skru den medfølgende skrue i hullet i vinkelbeslaget ved at række armene ind, hvor skuffen sad.
4. Sæt skuffen i komfuret.

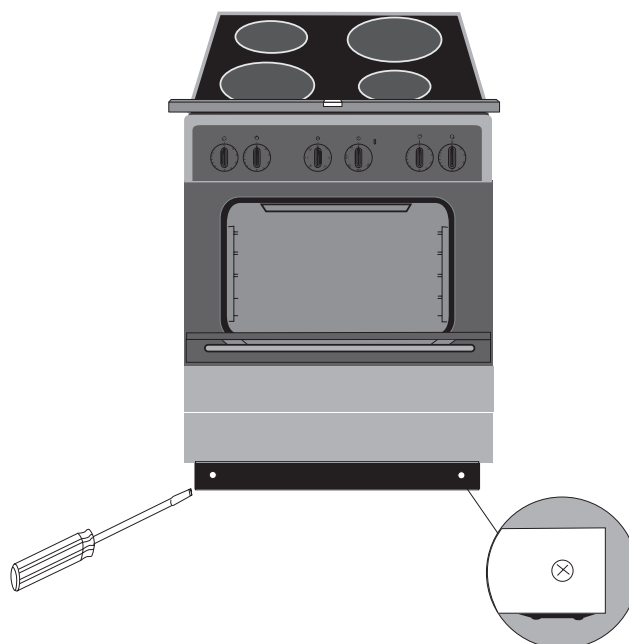


Opretning

Komfuret oprettes med vaterpas. Anbring vaterpas-set på overpladens kanter (forkant, sidekanter, bagkant). Opretningen foretages med komfurets hjul og med komfurets justérfødder.

Hjulene findes i den bagerste del af soklen.

Højdeindstilling med hjulene foretages som vist, når komfuret er vipet lidt bagover. Finjustering og opretning foretages med justerfødderne, som er placeret foran under soklen.



Installation

El-installation



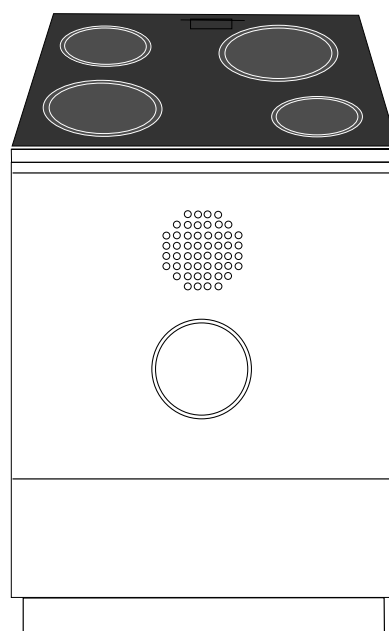
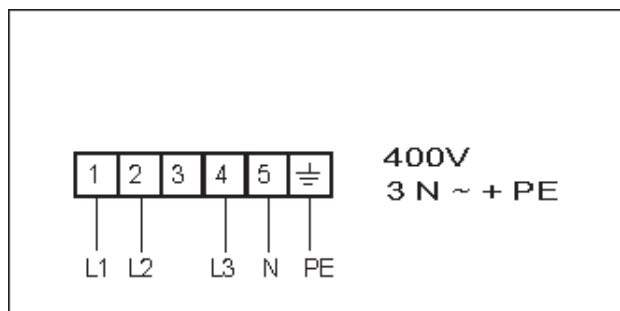
Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør eller en af producenten autoriseret person. Arbejde udført af en ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe komfuret.

Fjern bagpladen. Komfuret tilsluttes i henhold til diagrammet. El-installationerne skal udføres efter gældende regler anført i stærkstrømsreglementet.

Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab. Komfuret skal tilsluttes via en ekstern afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).

Ledningstype:

Min 1,5 mm² HO5 VV-F.



B1693

Service

Før De tilkalder service - Praktiske råd

Problemer	Afhjælpning
Brød, boller og bløde kager bliver flade.....	<p>For lav temperatur. Bagværket hæver og synker derefter sammen. Hæv temperaturen.</p> <p>De har brugt for lidt gær eller bagepulver. Se efter i opskriften, om De har brugt nok.</p> <p>Fedtstof/væskeblandingen har været for varm. Temperaturen skal være 37°C for frisk gær og 45-50°C for tørgær.</p>
Brød, boller og bløde kager bliver for tørre.....	<p>For lav temperatur. Bagværket har stået for længe i ovnen for at blive færdigt. Hæv temperaturen.</p> <p>For lidt væske, for meget mel eller forkert slags mel kan give tørt brød. Husk at De ikke må tilsætte alt melet på én gang, da melmængden kan variere fra bagning til bagning.</p>
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	<p>Forkert placering i ovnen ved varmluft bevirker at luften ikke kan cirkulere rigtigt. Placer boller o.lign. i lige rækker. Aflange ting som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovenlåde.</p> <p>Forkert temperatur. Ved tilberedning med varmluft skal temperaturen sænkes 15-20% i forhold til tilberedning i traditionel ovn. Vær opmærksom på at en ændring på 5°C kan betyde meget for resultatet.</p> <p>Når varmluft benyttes bliver resultatet generelt mere ujævnt end på traditionel ovn.</p>
Bagværk/madret bliver for lyst.....	<p>For lav temperatur. Bagværk/madret er færdigtilberedt inden det har fået farve. Hæv temperaturen.</p> <p>For lav placering. Bagværk/madret har fået for lidt overvarme. Flyt bagværket/madret en ribbe op.</p>

Før De tilkalder service - Tekniske råd

Problemer	Afhjælpning
Komfuret/ovnen virker ikke.....	Kontrollér om der er tændt for komfuret. Kontrollér husets HPFI/HFI-relæ. Kontrollér sikringer til komfuret. (Bemærk: der er 3 sikringer).
Ovnen varmer ikke hurtigt nok.....	Ved traditionel ovn 200°C er opvarmningstiden ca. 19 min. Ved varmluft 175°C er opvarmningstiden ca. 6 min.
Overpladen bliver varm.....	Overpladen bliver op til 60°C. Den kan dog blive varmere, hvis De anvender kogegrej, der ikke har plan bund eller ikke passer til kogezonestørrelsen.
Sikringerne springer hele tiden.....	Der er evt. for mange el-apparater i brug samtidigt.
Kogezoner varmer ikke nok.....	Kogegrejet skal passe til kogezone-størrelsen. Kontrollér at kogegrejet har plan bund, f.eks. ved at holde det mod kanten af køkkenbordet. Bring en liter vand i kog i en gryde med låg. Kogezonen skal stilles på højeste trin. Kogetiden på 12 cm kogezone er ca. 25 min. Kogetiden på 14 cm kogezone er ca. 13 min. Kogetiden på 18 cm kogezone er ca. 10 min. Kogetiden på 21 cm kogezone er ca. 8 min.
Kogezoner tænder og slukker hele tiden.....	Det er overhedningssikringerne, som slår til og fra for at undgå overophedning af glaskeramikpladen. Det har ikke indflydelse på koge/stegeresultatet.

Service og reservedele



Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe apparatet.



Indgreb i apparatet under reklamationsperioden må kun udføres af Electrolux Hvidevare-Service eller af en serviceorganisation godkendt af førnævnte.

Opstår der problemer med apparatet findes der forslag til afhjælpning i afsnittet “Før De tilkalder service”. Tilkalder De service til et problem, hvor løsningen er beskrevet i dette afsnit, risikerer De at komme til at betale for servicebesøget. Dette gælder også, hvis apparatet er anvendt til andet formål end det er beregnet til. Kan problemet ikke afhjælpes udfra afsnittet “Før De tilkalder service”, eller der skal bruges reservedele, kan De ringe på følgende nummer:

70 11 74 00

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste servicecenter.

De kan også kontakte os via internetadressen: www.voss.dk

Ved rekvirering af service eller reservedele, skal De oplyse modelnummer, produktnummer og serienummer, som De finder på forsiden af denne brugsanvisning.

Brug kun originale reservedele.

 **From the Electrolux Group.** *The world's No.1 choice.*

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- og rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.